

Lobster Lager 1 (#201)

Amber Lager



	Sud	Rezept			
Menge	21,6	24,5	l	Brauanlage	Grainfather
Stammwürze	12,2	12,2	°P		G30
Bittere	20	20	IBU	Wasserprofil	Profil 1
Farbe	18	18	EBC	Braudatum	21.02.26
Alkohol	5,2	4,6	%	Abfülldatum	21.03.26
CO ₂ -Gehalt	5,0	5,0	g/l	Reifezeit	4 Wochen
Sudhausausbeute	60,8	---	%		
Effektive Sudhausausbeute	60,1	60,1	%		
Vergärungsgrad	72	70	%		



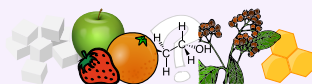
	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Pilsner Malz #634583	4	67,6	3,53
Münchener Malz Typ I #621307	15	23,0	1,20
Caramellmalz Amber #581614	70	4,7	0,24
Melanoidinmalz #642822	70	4,7	0,24
Gesamtschüttung			5,22



	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Mandarina Bavaria #642822	Vorderwürze	7,9	90	16,0
East Kent Golding #575326	Kochen	6,0	15	6,2
Mandarina Bavaria #642822	Kochen	7,9	15	2,0
East Kent Golding #575326	Kochen	6,0	5	17,0



Zugabe nach [Tage]	Menge
Fermentis Saflager W-34/70 #600992	2



Maischplan

	Temperatur [°C]	Dauer [min]
Einmaischen	64	0
Maltoserast (60°-65°)	63	35
Verzuckerung (70°-75°)	72	20
Abmaischen (78°)	78	1